

DER PREIS IST HEISS

Das Jahr 2024 hat vieles sichtbar gemacht. Es wurde in den letzten Jahren intensiv über den Klimawandel geredet, nun merken wir die Auswirkungen immer deutlicher: z.B. an den Preisen für Rohkaffee. Es ist schlicht zu wenig Rohkaffee mit entsprechender Qualität am richtigen Ort. Die extremen Wetterbedingungen haben zu Trockenheit in Südamerika und schweren Regenfällen mit Überschwemmungen in Südostasien geführt. Das heißt im Klartext, die Landwirtschaft der zwei größten Kaffeeproduzenten der Welt, Brasilien und Vietnam, war im vergangenen Jahr besonders stark von Umweltkatastrophen betroffen. In Vietnam kam es sogar zur niedrigsten Robusta-Ernte seit 13 Jahren. Der Kaffeepreis an der Börse für Arabica und Robusta ist damit auf dem höchsten Stand seit 1977.

Zusätzlich treiben neu angekündigte bürokratische Auflagen (Entwaldungsverordnung) sowie Probleme mit den Lieferketten, welche mit der Coronakrise 2020 angefangen haben und durch die instabile geopolitische Lage nur langsam besser werden, den Börsenpreis weiter in die Höhe. Allein in brasilianischen Häfen lagerten im November 2024 außerplanmäßig zwei Millionen Sack Kaffee. Die Summe all dieser Faktoren bewirkt das Erreichen eines Plateaus, einer neuen Null-Linie. Gleichzeitig bleiben die Energiepreise in Europa mittelfristig hoch, was sich wiederum auf die gesamte Wertschöpfungskette auswirkt.

Alles in allem, nicht sehr erfreulich, aber noch machbar und vor allem lehrreich. In der Vergangenheit war die Kaffeebörse für Spezialitätenkaffeeröster nicht besonders wichtig. Da aber mittlerweile der hohe Basispreis für Rohkaffee an der Börse auch die Preise für Spezialitätenkaffee auf historische Höchststände treibt, müssen wir beim Einkauf nicht mehr nur die Tassenqualität der Kaffeeproben bewerten, sondern unsere Aufmerksamkeit auch auf die Wettervorhersagen der Produktionsländer richten, um den richtigen Zeitpunkt für einen Kaufvertrag abzuwägen. Der im Vergleich hohe aktuelle Rohkaffee-Basispreis bewirkt auf lange Sicht ein erhöhtes Interesse der Produzentenseite, Kaffee anzubauen und zu verkaufen, anstatt auf andere landwirtschaftliche Erzeugnisse umzusteigen.

Am Ende des Tages heißt es, Entscheidungen zu treffen. Wir haben uns dazu entschieden, nicht bei der Qualität zu sparen, sondern gezielt und langfristig guten Rohkaffee einzukaufen, um weiterhin hinter unseren Kaffeesorten mit Überzeugung stehen zu können.



Bild: Kaffeestrauch mit Blüten und unreifen und reifen Kirschen.
Panama. Don Benjie Estate.2017

220GRAD BOHNENKAFFEE

Die Herkunft und Qualität der Kaffees sind uns wichtig. In unserem Sortiment versuchen wir die faszinierende Vielfalt darzustellen, die dieser Rohstoff zu bieten hat.

SELEKTION EINS

TASSENPROFIL

Karamell / Dunkle Schokolade / Feige und Trockenbeere

Mit unserer SELEKTION EINS haben wir eine aromatisch-milde 100% Arabica Mischung kreiert. Trotz moderatem Koffeingehalt ist dieser Espresso sehr vollmundig und verweilt angenehm im Mund. Der nussige Brazil bildet mit dem schokoladigen Guatemala die breite Grundlage. Unser Äthiopier Yirgacheffe setzt mit seinen süßen und fruchtigen Aromen noch einen feinen Akzent oben drauf.

RWANDA NATURAL

TASSENPROFIL ESPRESSO

Kakao / Rote Beeren / voller Körper
FILTER Rote Beeren / Kirsche / Brauner Zucker

Unsere Bekannte Immaculee hat ihre Wurzeln in Ruanda und ihre Heimat in Tirol – beide Länder zeichnen sich bekanntlich durch Höhenlagen aus. Immaculee hat sehr gute Kontakte in ihre Heimatregion, den Kiwu See, und hat beschlossen mit bekannten und verwandten Kaffee-Bauern vor Ort ein Geschäft aufzubauen. Somit haben wir eine große Freude die Bourbon Varietät aus dieser Region zu beziehen. Die Vulkangesteinsböden sowie die üppige Vegetation in Ruanda bringen wundervolle Kaffeeirschen hervor. Die Bohne eignet sich durch ihren komplexen Charakter für mehrere Röstprofile und Zubereitungsarten.

BRAZIL NATURAL

TASSENPROFIL ESPRESSO

Bitterschokolade / getrocknete Früchte / weicher und voller Körper

Die Fazenda Pinheiro liegt im Bundesstaat Sao Paulo in der nördlichen Region Mococa. Wir waren hier im Juni 2024 zu Gast bei der Ernte. Die Fazenda gehört der Familie Guardabaxo, welche auch die Co-Gründerin von OCAFI. Der direkte Draht erleichtert uns den Einkauf dieser schönen Varietät sehr. Es handelt sich hier um die C. arabica Varietät Obatá. Sie wird auf der Fazenda in den Erntemonaten April bis August als Natural aufbereitet. Diese Prozessmethode ergibt in der Tasse einen schönen vollen Körper, kombiniert mit Bitterschokolade und einigen Klecksen von getrockneten Früchten. Diese Eigenschaften empfehlen sich vor allem für Espresso-basierte Zubereitungsmethoden.

SELEKTION ZWEI

TASSENPROFIL

Butterkeks / Schokolade / Johannisbeere und Orangenzeste

SELEKTION ZWEI ist eine Espresso-Mischung, die auch in Kombination mit Milch sehr gut zur Geltung kommt. Ein kräftiger zentralafrikanischer Ruanda und ein nussig-milder Brazil Arabica mit einem Schuss Uganda Robusta bilden einen runden, cremigen Kaffee mit dezenten Fruchtnoten. Gerade diese Fruchtnoten ergeben mit Milch eine angenehme Süße in den Kaffee-Milch-Getränken.

ETHIOPIAN YIRGACHEFFE

TASSENPROFIL FILTER

Komplex / Jasmine / Honig / saftiger Pfirsich

Die Region Yirgacheffe ist eine der bekanntesten Kaffeeanbaugebiete in Äthiopien. Metad und hat seine Farm Chlechele (2000 m Seehöhe) ca. 400 km südlich von der Hauptstadt Addis Adebba. Die Bohnen werden nach der Ernte mit der „washed“ Methode aufbereitet. Die Bohnen werden vom Fruchtfleisch getrennt und der verbleibende Pektin-Schicht in Wasserbecken zwischen 24 und 72 Stunden mikrobiell aufgeschlossen. Danach ist die Pektin-Schicht wasserlöslich und kann abgewaschen werden. Die Trocknung der Bohnen erfolgt dann auf sogenannten Afrikanischen Betten. Durch den „washed“ Prozess bekommt der Kaffee ein besonders sauberes Tassenprofil mit spannenden, komplexen Säuren.

ROBUSTA VIETNAM HONEY

TASSENPROFIL

Dunkles Karamell / geröstete Mandeln / Zimt / Koffein-Kick

Mr. Toi produziert in der Region Bao Loc und ist auf hochwertige Robusta Varianten spezialisiert. Hier leistet dieser Pionier außerordentliche Arbeit in der Fine Robusta Entwicklung. Bisher wurde der Robusta meist als Beimischung für kräftige würzige Espresso Blends verwendet. Der Begriff Fine Robusta verrät es schon – die bisher unterschätzte Kaffee Spezies hat ihren Weg in die Qualitäts Liga gefunden. Robusta funktioniert allerdings etwas anders, er muss feiner gemahlen werden als seine Arabica Verwandten und gehört nach der Röstung auch etwas länger gelagert, bis die Bohnen ihr Optimum für die Extraktion erreicht haben (bis zu 2 Monate).

SELEKTION VIER

TASSENPROFIL

Kräftig / Nussig / Würzig / Edelherb & Pfeffer

SELEKTION VIER ist mit ihrem 30-prozentigen Robusta-Anteil die koffeinmäßig kräftigste Esspressomischung von 220GRAD. Würziger Äthiopien Harrar und nussiger Brazil bilden mit einer guten Portion Speciality Robusta aus Uganda einen breiten, kräftigen Körper mit pfeffriger Würze. Diese Mischung ist besonders für Schwarzkaffeetrinker geeignet, die sich zu einem intensiven Kaffeegenuss auch einen prickelnden Koffeinkick wünschen.

ETHIOPIAN HARRAR NATURAL

TASSENPROFIL ESPRESSO

Komplex und vollmundig / zartbitter / Kakao / Mokkanoten / Heidelbeere und Walnuss / Feige und Trockenbeere

Der Äthiopische Harrar ist nach seiner Herkunftsregion Haraghe benannt. Diese befindet sich im Osten von Äthiopien hin zur Grenze zu Somalia. Der Kaffee wächst dort zwischen 1.500 und 2.100 Metern. Die kühlen Temperaturen in diesen Höhen ermöglichen eine langsame Reifung. Ein komplexes, facettenreiches Aromenbild ist das Resultat. Besonders im Espresso kommt der kräftige Mokkageschmack mit dunklen Schokoladenoten zur Geltung. Aber auch mit Milch gibt der Harrar einen exzellenten Kaffee ab. Wegen seiner Komplexität ist er eine gefragte Bohne für Kaffeevollautomaten.

COLOMBIA CAUCA CHEVERE

TASSENPROFIL

Florale / Citrus / Schokolade / Rote Beere

„Chévere!“ – meint in etwa „entspannt, relaxed“. Bei diesem Kaffee handelt es sich um Arabica-Varietäten aus der CAUCA Region (1600-1950 m Seehöhe) in Kolumbien. Die Entkoffeinierung erfolgt mit einem Aromastoff des Zuckerrohrs: namentlich Ethylacetat. Dieser Aromastoff hat nicht nur gute Lösungseigenschaften für das Koffein in den grünen Kaffeebohnen, sondern bringt auch einen Klecks von roten Beeren in die Tasse. Entkoffeinierete Bohnen sind immer etwas poröser als andere Kaffeebohnen und müssen daher feiner gemahlen werden. Gleichzeitig schauen entkoffeinierete Bohnen immer etwas dunkler geröstet aus, als sie eigentlich sind. Grund dafür ist der vorangegangene Entkoffeinierungsschritt.